Galaxie
Des Saveurs

31 Recettes

Mme RABIA
Houria

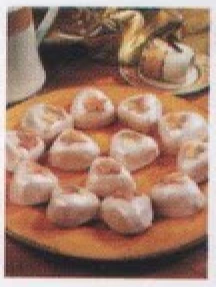
الفهرس

Sommaire

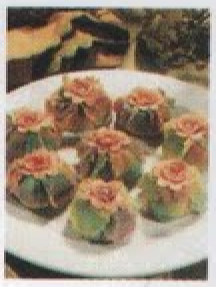
Introduction

Fidèle à la ligne de conduite que je me suis tracée, cet humble ouvrage a pour objectif de transmettre un message qui consiste à permettre à la ménagère de donner libre cours à son intuition et d'éveiller en elle cette source intarissable d'inspiration, à la grande joie de son entourage.
En explorant les recettes simples présentées dans ce livre, la ménagère mettra en valeur sa personnalité et son originalité en apportant sa touche personnelle à ce monde de découvertes qu'est l'art culinaire et la pâtisserie.
La satisfaction d'avoir réussi quelques gourmandises et l'appréciation du résultat de ces efforts, voilà ce à quoi se consacrera cet ouvrage qui vise essentiellement à aider la Femme Algérienne, plus que toute autre soucieuse du bien-être et du bonheur des siens.
Pour terminer, j'adresse mes remerciements à mon mari, à mes six enfants et dédie cet ouvrage à mes chers parents, mes frères et sœurs, ma belle-famille, à l'ensemble de mes amies et toute l'équipe qui m'a aidée. Ainsi qu'à la direction et au personnel des Editions La Plume.

02/03
M'khabez
مخبز



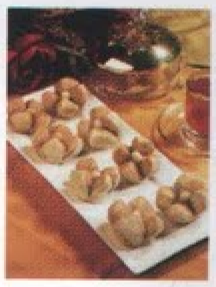
12/13
Rezmet Laroussa
(en arc-en-ciel)
رزمة لعروسة
(قوس قزح)



22/23
Corbeilles de roses
سليلات الورود

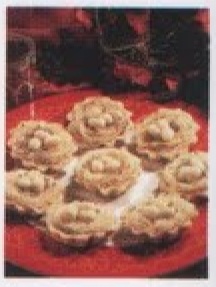
32/33
Petits fours aux amandes
بوتي فور باللوز

42/43
El Maftouha
المفتوحة



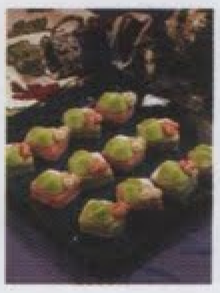
52/53
Mini-croissants
ميني كرواسون

62/63
Nids d'oiseaux
عش العصفور

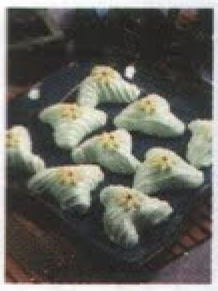


LS3
230.00

04/05 Kefta en triangle كفتة مثلثة

06/07 Harissa carrée هريسة مربعة

08/09 Makrout El Assal مقروط العسل

10/11 Tournesol عبّاد الشمس

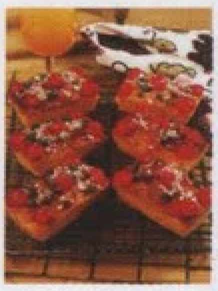
14/15 Larayaches لعرايش

16/17 K'nidlettes en bouquets باقة القنيدلات

18/19 El Yasmina الياسمينة

20/21 Feuilles de palmier aux pistaches باقة القنيدلات

24/25 Roses aux dragées ورود بالدراجي

26/27 Corbeilles de fruits ovales سليلات الفواكه البيضوية

28/29 Les mini-cakes ميني كيك

30/31 K'aïkates avec marguerites كعيكعات بأزهار الأقحوان

34/35 L'éventail المروحة

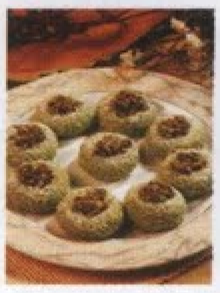
36/37 Les quatre petits cœurs القلوب الصغيرة الأربعة

38/39 Lemchebka لمشبكة

40/41 Biscuits ronds glacés بسكوي دائري مطلي

44/45 M'khabez aux coquillages مخبز بالكوكياج

46/47 Corbeille ovale سلة بيضوية

48/49 Boules de pistaches كريات الفستق

50/51 Dzeriettes aux noisettes دزيريات بالبندق

54/55 Barquettes aux amandes باركات باللوز

56/57 Tartelettes en rosaces تارتلات بشكل وردة

58/59 Etoiles aux noix نجمات بالجوز

60/61 Dzeriettes avec pétales دزيريات بالبتلات

M'khabez

Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste de citron
- 1 C. à café de levure chimique
- 3 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs
- Maizena(pour saupoudrer)

Glaçage :
- 1 verre de sirop
- 2 blancs d'oeufs
- jus de citron
- eau de fleurs d'oranger
- colorant alimentaire
- sucre glace

Décoration :
- Pâte d'amandes

Préparation

1 Mélanger les amandes avec le sucre, le zeste de citron et la levure chimique, ramasser peu à peu avec les œufs.

2 Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, enrouler la pâte en boudin, puis découper des triangles, les disposer sur une plaque farinée et les faire cuire à blanc.

3 Préparer le glaçage : dans une terrine, mélanger les blancs d'oeufs, le sirop allégé d'eau de fleurs d'oranger, ajouter le jus de citron et le sucre glace, bien travailler avec les mains jusqu'a obtention d'un mélonge assez épais, puis vérifier la consistance du glaçage faites un esssai sur un gâteau, si cela coule ajouter du sucre glace et colorer selon votre goût.

4 Après refroidissement, les tremper dans du glaçage blanc et décorer avec une feuille en pâte d'amandes, laisser sécher.

مخبز

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر رقيق
- قشرة ليمون
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 3 حبات بيض كاملة + 2 صفار بيض
- مايزينة (للرش)

الطلاء :
- 1 كأس شاربات
- 2 بياض بيض
- عصير الليمون
- ماء زهر البرتقال
- ملون غذائي
- سكر ناعم

التزيين :
- عجينة اللوز

كيفية التحضير

1 أخلطي اللوز مع السكر ، قشرة الليمون و الخميرة الكيميائية ، إجمعي تدريجيا بالبيض.

2 على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة ، لفي العجينة على شكل حربوش ، ثم قطعي مثلثات ، ضعيهم على صينية مرشوشة بالفرينة و إطهيهم على بياض.

3 حضري الطلاء : في إناء، أخلطي بياض البيض، شاربات المخففة بماء زهر البرتقال، أضفي عصير الليمون و السكر الناعم، أخلطي جيدا بين يديك حتى تتحصلي على خليط متثاقل ، جربي الطلاء على الحبة الأولى وإذا بقي سائلا أضفي قليلا من السكر الناعم و لوني حسب ذوقك .

4 بعد أن تبرد الحلويات ، إغطسيهم في الطلاء الأبيض و زيني بورقة من عجينة اللوز ، أتركيها تجف .

Kefta en triangle

Ingrédients

Pâte d'amandes :
* 1 mesure d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* 1 noix de beurre
* Extrait de vanille

Farce :
* 2 mesures d'amandes
* 1 mesure de biscuits moulus
* 1 tasse de sirop épais
* Extrait de fraise
* 2 C. à soupe de beurre ramolli
* Colorant alimentaire rouge

Sirop :
* 1 tasse de sucre cristallisé
* 2 tasses d'eau + eau de fleurs d'oranger

Décoration :
* 100 gr d'amandes concassées
* 50 gr de fondant blanc

Préparation

1 Dans une terrine, tamiser la poudre d'amandes, le sucre et la vanille, mélanger avec le sirop, ajouter le beurre et travailler la pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

2 Préparer la farce: mélanger les biscuits, les amandes et le beurre ramolli, mouiller progressivement avec le sirop tiède. Ajouter le colorant rouge délayé dans l'extrait de fraise.
Abaisser la pâte en rectangle, poser un boudin de farce sur le bord, puis rouler et fermer en une fois.

3 A l'aide d'un couteau, couper des triangles, tracer trois rayures en blanc à l'aide d'une poche à douille remplie de fondant, puis saupoudrer d'amandes concassées .

كفتة مثلثة

المقادير

عجينة اللوز :
* 1 كيلة لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* قليل من الزبدة
* عطر الفانيليا

الحشو:
* 2 كيلات لوز
* 1 كيلة بسكويت مرحي
* 1 كأس شاربات ثقيلة
* عطر الفراولة
* 2 ملاعق كبيرة زبدة طرية
* ملون غذائي أحمر

الشاربات :
* 1 كأس سكر مسحوق
* 2 كأس ماء + ماء زهر البرتقال

التزيين :
* 100غ لوز مكسر
* 50غ فوندون أبيض

كيفية التحضير

1 في وعاء، غربلي غبرة اللوز، السكر والفانيليا، أخلطي مع الشاربات ، أضيفي الزبدة واعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء.

2 حضّري الحشو : أخلطي البسكويت، اللوز والزبدة الطرية ، بللي تدريجيا بالشاربات الدافئة . أضيفي الملون الأحمر المنحل في عطر الفراولة.
أبسطي العجينة على شكل مستطيل، ضعي حربوش من الحشو على الحافة، ثم لفي وأغلقي مرة واحدة.

3 بواسطة سكين، قطعي مثلثات ، خطّي ثلاثة خطوط بالأبيض بواسطة لابوش آدوي مملوءة بالفوندون، ثم ذري اللوز المكسر.

Harissa carrée

Ingrédients

* 2 mesures d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre cristallisé
* 1/2 mesure de beurre fondu
* 1 verre à thé d'eau de rose
* Colorants alimentaires rouge et vert

Décoration :

* Pâte d'amandes
* Perles alimentaires argentées
* Sucre glace

Préparation

1 Dans une casserole, sur feu doux, faire bouillir le sucre cristallisée, l'eau de rose et le beurre. Ajouter la les amandes, remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Retirer du feu.

2 Partager la pâte obtenue en deux boules, colorer l'une en vert et l'autre en rose.

3 Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser ces deux boules et découper des carrés de 3 cm de côté. Sur le coin, disposer 3 petites fleurs et 2 feuilles en pâte d'amandes, poser des perles alimentaires et saupoudrer de sucre glace sur l'autre côté.

هريسة مربعة

المقادير

* 2 كيلات لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر مسحوق
* 1/2 كيلة زبدة ذائبة
* 1 كأس صغير ماء الورد
* ملون غذائي أحمر و أخضر

التزيين :

* عجينة اللوز
* عقاش غذائي فضّي
* سكر ناعم

كيفية التحضير

1 في قدر وعلى نار هادئة، قومي بغلي السكر المسحوق، ماء الورد والزبدة. ضفي اللوز المرحي ، حركي بملعقة خشبية حتى تنفصل العجينة من أطراف القدر. انزعيها من فوق النار.

2 قسمي العجينة المتحصل عليها إلى كريتين،لوني الواحدة بالأخضر والأخرى بالوردي.

3 على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، أبسطي الكريتين وقطعي مربعات ضلعها 3 سم. ضعي في جهة ثلاثة ورود صغيرة وورقتين من عجينة اللوز، ضعي عقاقيش غذائية وذري السكر الناعم على الجهة الأخرى.

Makrout El Assal

Ingrédients

* 3 mesures de semoule moyenne
* 1 mesure de smen
* 2 C. à soupe d'huile
* 1 pincée de sel
* 1 C. à soupe de sucre cristallisé
* Eau + eau de fleurs d'oranger
* Huile pour la friture

Farce :

* 3 mesures d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre cristallisé
* 1/2 C. à café de cannelle
* Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

* Miel

Préparation

1 Dans une terrine, mettre la semoule et la pincée de sel en fontaine. Verser le smen fondu et l'huile, frotter entre les mains en faisant bien pénétrer le gras. Arroser peu à peu d'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes moulues, le sucre semoule, la cannelle et l'eau de fleurs d'oranger . Faire des boudins de pâte, introduire des bâtons de farce, refermer, couper des losanges avec un couteau, puis pincer toute la surface avec le nekkache.

3 Plonger les gâteaux dans la friture chaude, laisser dorer, puis les égoutter et les passer dans le miel allégé à l'eau de fleurs d'oranger.

مقروط العسل

المقادير

* 3 كيلات سميد متوسط
* 1 كيلة سمن
* 2 ملاعق كبيرة زيت
* 1 قرصة ملح
* 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
* ماء + ماء زهر البرتقال
* زيت للقلي

الحشو:

* 3 كيلات لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر مسحوق
* 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
* ماء زهر البرتقال

التزيين :

* عسل

كيفية التحضير

1 في إناء ، ضعي السميد و قرصة الملح ، شكلي حفرة في الوسط . أسكبي السّمن الذائب و الزيت، حكي بين يديك لإدخال المادة الدهنية. رشي شيئا فشيئا بماء زهر البرتقال، حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. أتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو :أخلطي اللوز المرحي، السكر المسحوق، القرفة وماء زهر البرتقال ، شكلي حرابيش من العجينة، ضعي داخلها عصايا من الحشو، أغلقي، قطعي معينات بالسكين، ثم قومي بقرصٌ كل المساحة بواسطة ملقط للحلويات(النقاش).

3 أغطسي الحلويات في الزيت الساخنة، أتركيها حتى تكسب اللون الذهبي، قطريها ثم مرريها في العسل المخفف بماء زهر البرتقال.

Tournesol

Ingrédients

Pâte :
* 3 mesures de farine
* 1/2 mesure de smen
* Eau + eau de fleurs d'oranger
* 1 pincée de sel
* Colorant alimentaire jaune

Farce :
* 2 mesures d'amandes non émondées finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* 1/2 C. à café de levure chimique
* 2 à 3 blancs d'œufs
* 1 C. à café de beurre
* Extrait de vanille

Décoration :
* Miel

Préparation

1 Pâte : Dans une terrine, mélanger la farine,le smen et le sel. Mouiller avec de l'eau, colorer en jaune et laisser reposer.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre glace, la levure chimique, le beurre et l'extrait de vanille. Mouiller avec les blancs d'œufs pour obtenir une farce ferme et former des petites boules.

3 Sur un plan de travail, étaler la pâte au rouleau à pâtisserie, puis la passer à la machine N°5 et N° 7. Découper des marguerites à l'aide d'un emporte pièce, poser une boule de farce au milieu, relever la bords sur les boules et mettre une autre marguerite sur la surface. Disposer une autre boule plus petite au milieu et enfourner à four moyen, pendant 20 mn.

4 A la sortie du four, arroser les gâteaux de miel.

عباد الشمس

المقادير

العجينة :
* 3 كيلات فرينة
* 1/2 كيلة سمن
* ماء + ماء زهر البرتقال
* 1قرصة ملح
* ملون غذائي أصفر

الحشو :
* 2 كيلات لوز غير مقشر مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* 2 إلى 3 بياض بيض
* 1ملعقة صغيرة زبدة
* عطرالفانيليا

التزيين :
* عسل

كيفية التحضير

1 العجينة : في إناء، أخلطي الفرينة، السمن والملح ، بللي بالماء، لوني بالأصفر وأتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو : أخلطي اللوز، السكر الناعم، الخميرة الكيميائية، الزبدة وعطر الفانيليا. بللي ببياض البيض للحصول على حشو متماسك وشكلي كريات صغيرة.

3 على طاولة عمل ، أبسطي العجينة بواسطة الحلال،مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7. قطعي أزهار الأقحوان بواسطة مول، ضعي كرية من الحشو في الوسط ، إرفعي الحواف على الكريات وضعي زهرة أقحوان أخرى على المساحة.ضعي كرية أصغر في الوسط و اطهيها في فرن متوسط. لمدة 20 دقيقة.

4 عند خروجها من الفرن إسقيها بالعسل.

Rezmet Laroussa(en arc-en-ciel)

Ingrédients

Pâte :
* 3 mesures et 1/2 de farine
* 1/2 mesure de smen
* 1 pincée de sel
* Eau de fleurs d'oranger
* Colorants alimentaires : vert, jaune, rose et saumon (rouge+jaune)

Farce :
* 3 mesures d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre cristallisé
* Zeste de citron
* 2 à 3 œufs

Décoration :
* Perles alimentaires argentées
* Miel

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger la farine, le sel et le smen. Ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger. Partager la pâte obtenue en 4 boules, les colorer en jaune, vert, rose et saumon, puis laisser reposer.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes avec le sucre semoule, le zeste de citron et les œufs, pour obtenir une farce ferme. Former des boules.

3 Sur un plan de travail, abaisser la pâte colorée, la découper en rubans, puis les rassembler et les passer à la machine N° 5 et N°7, pour obtenir un arc-en-ciel.

4 Découper des cercles, déposer une boule de farce au milieu, refermer, puis découper des feuilles et les placer au centre. Bien pincer la pâte et tourner une fois, pour qu'elle ne s'ouvre pas. Décorer avec des perles alimentaires argentées, déposer sur une plaque allant au four et enfourner.

5 A la sortie du four, tremper dans le miel et arroser d'eau de fleurs d'oranger.

رزمة لعروسة (قوس قزح)

المقادير

العجينة:
* 3 كيلات و 1/2 فرينة
* 1/2 كيلة سمن
* 1 قرصة ملح
* ماء زهر البرتقال
* ملون غذائي : أخضر، أصفر، وردي وسلموني (أحمر+أصفر)

الحشو:
* 3 كيلات لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر مسحوق
* قشور ليمون
* 2 إلى 3 بيضات

التزيين:
* عقاش غذائي فضي
* عسل

كيفية التحضير

1 في إناء، أخلطي الفرينة، الملح والسمن، اجمعي بماء زهر البرتقال. قسمي العجينة المتحصل عليها إلى 4 كريات، لونيها بالأصفر، الأخضر، الوردي و السلموني، ثم أتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو : أخلطي اللوز مع السكر المسحوق، قشور الليمون والبيض، للحصول على حشو متماسك. شكلي كريات.

3 على طاولة عمل، أبسطي العجينة الملونة، قطعيها إلى أشرطة، ثم إجمعيها ومرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7، للحصول على قوس قزح.

4 قطعي دوائر، ضعي كرية من الحشو في الوسط، أغلقي ثم قطعي أوراق وضعيها في الوسط، اقرصي جيدا العجينة ولفيها مرة واحدة، لكي لا تتفتح. زيني بعقاقيش فضية، ضعيها في صينية واطهيها.

5 عند خروجها من الفرن أغطسيها في العسل واسقيها بماء زهر البرتقال.

Larayaches

Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine
- 1 mesure (de smen ou beurre)
- 2 C. à soupe de sucre glace
- 1 pincée de sel
- Eau+ eau de fleurs d'oranger

Farce :
- 3 mesures d'amandes finement moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 C. à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :
- glaçage (p 02)
- Pâte d'amandes
- Perles alimentaires argentées
- Colorant alimentaire bleu

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger la farine avec le sucre et la pincée de sel. Incorporer le smen, puis mouiller avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre cristallisé, la cannelle et l'eau de fleurs d'oranger.

3 Sur un plan de travail, étaler la pâte au rouleau, découper des ronds puis déposer des bâtons de farce en forme de T, rabattre les bords en formant 3 cornes. Disposer les gâteaux sur une plaque, puis enfourner et laisser cuire.

4 Après refroidissement, passer les gâteaux dans le glaçage puis faire des rayures avec une poche à douille remplie de fondant (plus foncé que le glaçage). Décorer au milieu avec une petite fleur en pâte d'amande et une perle argentée.

لعرايش

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة(سمن أو زبدة)
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 قرصة ملح
- ماء + ماء زهر البرتقال

الحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 2/1 ملعقة صغيرة قرفة
- ماء زهر البرتقال

التزيين :
- طلاء (ص 02)
- عجينة اللوز
- عقاش غذائي فضي
- ملون غذائي أزرق

كيفية التحضير

1 في إناء، أخلطي الفرينة مع السكر و قرصة الملح. ضفي السمن، ثم بللي بالماء وماء زهر البرتقال، حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. أتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو : أخلطي اللوز، السكر المسحوق، القرفة وماء زهر البرتقال.

3 على طاولة عمل ، أبسطي العجينة بالحلال، قطعي دوائر وضعي عصايا من الحشو بداخلها على شكل T، إثني الحواف بتشكيل 3 قرون. ضعي الحلويات في صينية . أتركيها تطهى.

4 بعد ما تبرد الحلوى، مرريها في الطلاء ثم ضعي عليها خطوطا بواسطة لابوش آدوي مملوءة بالفوندون (داكن أكثر من الطلاء). زينيها في الوسط بوردة صغيرة من عجينة اللوز و عقاشة فضية.

K'nidlettes en bouquets

Ingrédients

Pâte :
* 5 mesures de farine
* 1/2 mesure smen
* 1 jaune d'œuf
* Eau + eau de fleurs d'orange
* 1 pincée de sel
* Colorant alimentaire

Farce :
* 3 mesures d'amandes finement moulues
* Zeste de citron
* 1/2 C. à café de levure chimique
* 3 à 4 œufs

Sirop :
* 1 mesure de sucre
* 1/2 verre d'eau de fleurs d'orangers

Décoration :
* Miel

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger la farine, le smen, le jaune d'œuf, le sel, l'eau et l' eau de fleurs d'oranger pour obtenir une pâte dure et ferme. Colorer une partie.

2 Préparer la farce : dans une casserole, préparer un sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau de fleurs d'oranger, laisser épaissir. Avec ce sirop chaud, arroser les amandes, laisser refroidir. Ensuite, les passer au tamis, puis ajouter les œufs, le zeste de citron et la levure et former des boules.

3 Sur un plan de travail, étaler la pâte au rouleau, puis la passer à la machine N°5 et N°7.
Découper des ronds de 11 cm de diamètre .
À l'aide d'un emporte pièce dentelé. Disposer des boules de farce au milieu, les pincer en 6 fois, de manière à avoir les mêmes dimensions. Les faire remonter entre les mains.
Dans les coins, disposer des feuilles découpées dans la pâte colorée.

4 Avec un emporte pièce dentelé, découper des ronds de 5 cm de diamètre, former des fleurs et les placer au milieu. Enfourner à four modéré.

5 A la sortie du four, les arroser de miel.

باقة القنيدلات

المقادير

العجينة :
* 5 كيلات فرينة
* 1/2 كيلة سمن
* 1 صفار بيض
* ماء + ماء زهر البرتقال
* 1 قرصة ملح
* ملون غذائي

الحشو:
* 3 كيلات لوز مرحي رقيق
* قشور ليمون
* 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* 3 إلى 4 بيضات

الشاربات :
* 1 كيلة سكر
* 1/2 كأس ماء زهر البرتقال

التزيين :
* عسل

كيفية التحضير

1 في إناء،أخلطي الفرينة، السمن،صفار البيض، الملح، الماء وماء زهر البرتقال للحصول على عجينة صلبة ومتماسكة. لوني جزء منها.

2 حضري الحشو : في قدر، حضري الشاربات بغلي السكر و ماء زهر البرتقال ثم أتركيها تتثاقل. بهذه الشاربات الساخنة إسقي اللوز واتركيه يبرد ثم مرريه في الغربال، أضيفي البيض ، قشور الليمون والخميرة الكيميائية وشكلي كريات .

3 على طاولة عمل،أبسطي العجينة بالحلال ومرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم7. قطعي دوائر قطرها 11 سم، بواسطة مول مسنن،ضعي كريات الحشو في الوسط واقرصيهم 6 مرات للحصول على نفس الأبعاد. إرفعيهم بين يديك . ضعي في الجوانب وريقات مقطعة من العجينة الملونة.

4 بواسطة مول مسنن، قطعي دوائر قطرها 5 سم، شكلي ورود وضعيها في الوسط. إطهيها في فرن معتدل.

5 عند خروجها من الفرن ،إسقيها بالعسل.

El Yasmina

Ingrédients

Pâte :
* 5 mesures de farine
* 1 mesure de smen
* Eau+eau de fleurs d'oranger
* 1 jaune d'œuf
* 1 pincée de sel

Farce :
* 2 mesures d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* 1 C. à café de zeste de citron
* 1/2 C. à café de levure chimique
* 3 à 4 œufs

Décoration :
* Pâte d'amandes
* Perles alimentaires argentées
* Colorant alimentaire
* Miel

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger la farine, le smen, le jaune d'œuf et la pincée de sel. Ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger pour obtenir une pâte ferme. Laisser reposer.

2 Préparer la farce en mélangeant les amandes moulues, le sucre glace, le zeste de citron la levure chimique et les oeufs, pour avoir une farce homogène. Former des boules de la grosseur d'une noix.

3 Sur un plan de travail, abaisser la pâte au rouleau, la passer à la machine N°5 et N°7, puis découper des ronds de 8 cm de diamètre, avec un emporte pièce rond. Poser une boule de farce au milieu et pincer 6 coins semblables. Faire cuire à four modéré pendant 20 mn.

4 A la sortie du four, les plonger dans du miel allégé d'eau de fleurs d'oranger. Une fois refroidis, les décorer avec des feuilles de pâte d'amandes, déposer une petite fleur au centre et une perle argentée au milieu.

الياسمينة

المقادير

العجينة :
* 5 كيلات فرينة
* 1 كيلة سمن
* ماء + ماء زهر البرتقال
* 1 صفار بيض
* 1 قرصة ملح

الحشو:
* 2 كيلات لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* 1 ملعقة صغيرة قشور ليمون
* 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* 3 إلى 4 بيضات

التزيين :
* عجينة اللوز
* عقاش غذائي فضي
* ملون غذائي
* عسل

كيفية التحضير

1 في إناء ، أخلطي الفرينة ، السمن ،صفار البيض و قرصة الملح. إجمعي با لماء و ماء زهر البرتقال للحصول على عجينة متماسكة ، أتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو بخلط اللوز المرحي، السكرالناعم ، قشور الليمون ، الخميرة الكيميائية و البيض ، للحصول على حشو متجانس. شكلي كريات بحجم الجوزة.

3 على طاولة عمل ، ابسطي العجينة بالحلال ، مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7، ثم قطعي دوائر قطرها 8 سم بواسطة مول دائري الشكل. ضعي كرية من الحشو في الوسط واقرصي 6 جوانب متشابهة. إطهيها في فرن معتدل لمدة 20 دقيقة.

4 عند خروجها من الفرن ، إغطسيها في العسل المخفف بماء زهر البرتقال. بعد أن تبرد ، زينيها بأوراق من عجينة اللوز، ضعي وردة صغيرة في الوسط و عقاشة فضية.

Feuilles de palmier aux pistaches

Ingrédients

* 2 mesures d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* Extrait de vanille
* 2 à 3 blancs d'œufs

Décoration :

* Pistaches
* Colorant alimentaire vert
* Miel

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre glace et l'extrait de vanille. Bien malaxer et mouiller avec le blanc d'œuf, jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2 La diviser en 2 boules, colorer l'une en vert et laisser l'autre neutre.

3 Les étaler sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, puis découper 2 feuilles avec un emporte pièce et rassembler avec du miel. Relever la feuille verte et enfoncer des pistaches à l'intérieur.

أوراق النخيل بالفستق

المقادير

* 2 كيلات لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* عطر الفانيليا
* 2 إلى 3 بياض بيض

التزيين :

* فستق
* ملون غذائي أخضر
* عسل

كيفية التحضير

1 في إناء ، أخلطي اللوز ، السكر الناعم و عطر الفانيليا ، أعجني جيدا و بللي ببياض البيض ، حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

2 قسميها إلى كريتين ، لوني واحدة بالأخضر و اتركي الأخرى على حالها (بيضاء).

3 على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ، أبسطي الكريتين ، و قطعي بواسطة مول ورقتين واجمعيهم بالعسل ، ارفعي الورقة الخضراء و ادخلي حبيبات الفستق في الداخل .

Corbeilles de roses

Ingrédients

Pâte :
- 5 mesures de farine
- 2 mesures de smen
- 1 jaune d'œuf
- Eau+eau de fleurs d'oranger
- Sel
- Colorant rouge

Farce :
- 3 mesures d'amandes finement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 1 noix de beurre
- 1 C. à thé de levure chimique
- Zeste de citron
- 3 à 4 œufs

Décoration :
- Pâte d'amandes
- Ruban

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger la farine, le sel et le smen, mouiller avec le jaune d'œuf et l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte dure et ferme. La colorer en rose.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes moulues, le sucre glace, beurre, le zeste de citron, la levure chimique et les oeufs, pour obtenir une farce homogène, puis former des boules.

3 Sur un plan de travail, abaisser la pâte au rouleau, la passer à la machine N°4 et N°5, puis découper des ronds avec un emporte pièce rond et les disposer dans des moules à Dzeri-ettes. Disposer des boules de farce au milieu de chaque rond et pincer les bords sur la farce en les relevant légèrement.

4 Faire cuire les corbeilles à four modéré. Avec un peu de pâte, façonner des anses et les faire cuire à part, puis les piquer sur les corbeilles. Décorer avec 3 feuilles et 3 roses en pâte d'amandes de couleur différentes.

5 Attacher les corbilles avec un ruban de la même couleur.

سليلات الورود

المقادير

العجينة :
- 5 كيلات فرينة
- 2 كيلات سمن
- 1 صفار بيض
- ماء + ماء زهر البرتقال
- ملح
- ملون أحمر

الحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- قليل من الزبدة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- قشور ليمون
- 3 إلى 4 بيضات

التزيين :
- عجينة اللوز
- حاشية

كيفية التحضير

1 في إناء ، أخلطي الفرينة ، الملح والسمن ، بللي بصفار البيض و ماء زهر البرتقال حتى تتحصلى على عجينة صلبة و متماسكة ، لوينها بالوردي.

2 حضري الحشو : أخلطي اللوز المرحي ، السكر الناعم ،الزبدة ، قشور الليمون ، الخميرة الكيميائية و البيض ، للحصول على حشو متجانس . ثم شكلي كريات.

3 على طاولة عمل ، أبسطي العجينة بالحلال ، مرريها في آلة العجينة في الرقم 4 و الرقم 5 ، ثم قطعي دوائر بواسطة مول دائري وضعيهم في قوالب للدزيريات. ضعي كريات الحشو في وسط كل دائرة و اقرصي الحواف على الحشو مع رفعها قليلا.

4 أطهي السليلات في فرن معتدل و بقليل من العجينة شكلي أيدي السليلات و أطهيها على حدى ، ثم ثبتيها فوق السليلات، زيني بثلاثة أوراق و ثلاثة ورود من عجينة اللوز المختلفة الألوان .

5 أربطي السليلات بحاشية من نفس اللون.

Roses aux dragées

Ingrédients

* 1 mesure d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* Extrait de vanille
* 2 à 3 blancs d'œufs

Décoration :

* Colorants alimentaires rouge et vert
* Dragées

Préparation

1 Tamiser les amandes avec le sucre glace. Ajouter la vanille et ramasser avec les blancs d'œufs, pour obtenir une pâte ferme. La partager en 3 boules : colorer l'une en rose, une autre en vert et laisser la troisième neutre.

2 Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, faire des petites boules avec les boules verte et neutre, puis les aplatir avec une cuillère, en appuyant bien sur un côté, pour façonner des pétales. Rouler le premier pétale sur une dragée, puis un deuxième pétale sur le premier, et ainsi de suite. Avec la pâte d'amande verte.

3 À l'aide d'un emporte pièce . découper des feuilles vertes et les déposer sous la rose, en les relevant vers le haut.

ورود بالدراجي

المقادير

* 1 كيلة لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* عطر الفانيليا
* 2 إلى 3 بياض بيض

التزيين :

* ملون غذائي أحمر و أخضر
* حبات دراجي

كيفية التحضير

1 غربلي اللوز مع السكر الناعم ، أضيفي الفانيليا و اجمعي بياض البيض ، للحصول على عجينة متماسكة. قسميها إلى 3 كريات لوني واحدة بالوردي و الثانية بالأخضر وا تركي الثالثة على حالها (بيضاء).

2 على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ، شكلي كريات صغيرة من الكريات الخضراء و البيضاء ، ثم أبسطيها بملعقة مع الضغط عليها جيدا من جهة ، لتشكيل أجزاء الوردة ، لفي الجزء الأول من الوردة على حبة الدراجي، ثم الجزء الثاني من الوردة على الأول ، و هكذا مع عجينة اللوز الخضراء.

3 بواسطة مول قطعي وريقات خضراء و ضعيها تحت الوردة ، مع رفعها إلى الأعلى.

Corbeilles de fruits ovales •

Ingrédients

Pâte :
* 5 mesures de farine
* 2 mesures de smen
* 1 jaune d'œuf
* Eau+eau de fleurs d'orange
* Sel

Farce :
* 3 mesures d'amandes finement moulues
* Zeste de citron
* 1/2 C. à café de levure chimique
* 3 à 4 œufs

Sirop :
* 1 mesure de sucre
* 1/2 verre d'eau de fleurs d'orangers

Décoration :
* Pâte d'amandes
* Gelée

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger tous les ingrédients indiqués, de façon à obtenir une pâte dure et ferme.

2 Préparer la farce : dans une casserole, préparer un sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau de fleurs d'oranger, laisser épaissir.
Avec ce sirop chaud, arroser les amandes et laisser refroidir. Ensuite, les passer au tamis, puis ajouter les œufs, le zeste de citron et la levure et former des boules.

3 Sur un plan de travail, étaler la pâte au rouleau, puis la passer à la machine N°5 et N°7.
A l'aide d'un emporte pièce, découper des ronds de 12 cm de diamètre. Déposer la farce au centre de chaque rond , puis pincer les bords, les relever et cintrer à la taille en donnant une forme ovale.

4 Faire cuire à four modéré. Laisser refroidir puis colorer la pâte d'amandes à la couleur des fruits choisis. Former des fruits miniatures et les déposer sur la corbeille. Faire briller en étalant de la gelée .

سليلات الفواكه البيضوية

المقادير

العجينة :
* 5 كيلات فرينة
* 2 كيلات سمن
* 1 صفار بيض
* ماء + ماء زهر البرتقال
* ملح

الحشو:
* 3 كيلات لوز مرحي رقيق
* قشور ليمون
* 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* 3 إلى 4 بيضات

الشاربات :
* 1 كيلة سكر
* 1/2 كأس ماء زهر البرتقال

التزيين :
* عجينة اللوز
* جيلاتين

كيفية التحضير

1 في إناء، أخلطي كل المقادير المذكورة، إلى أن تتحصلي على عجينة صلبة ومتماسكة.

2 حضري الحشو : في قدر، حضري الشاربات بغلي السكر وماء زهر البرتقال ، أتركيها تتخثر.
وبهذه الشاربات الساخنة ، إسقي اللوز واتركيه يبرد. بعدها غربليه ، أضيفي البيض ، قشور الليمون والخميرة الكميائية وشكلي كريات.

3 على طاولة عمل ،أبسطي العجينة بالحلال، مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7. بواسطة مول، قطعي دوائر قطرها 12 سم، ضعي الحشو في وسط كل دائرة، ثم اقرصي الحواف، إرفعيهم و شديهم في الوسط لإعطائهم شكل بيضوي .

4 إطهيها في فرن معتدل ، أتركيها تبرد ، ثم لوني عجينة اللوز بلون الفاكهة المختارة. شكلي فواكه مصغرة وضعيها على السلة. وبواسطة ريشة، لمعي الحلوى بالجيلاتين.

Les mini-cakes

Ingrédients

Pâte :
* 5 œufs
* 125 gr de sucre cristallisé
* 75 gr de raisins secs
* 100 gr de beurre
* 1 paquet de levure chimique
* 200 gr d'amandes en poudre non émondées
* 200 gr de farine
* 1 tasse de lait

Décoration :
* 75 gr de fruits secs
* Cerises confites
* Gelée

Préparation

1 Séparer les jaunes des blancs d'œufs, puis battre les jaunes avec le sucre, ajouter le beurre fondu et le lait, puis les amandes et la levure chimique. mélangée avec la farine . Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange.

2 Beurrer des petits moules à cake et les remplir à mi-niveau, puis saupoudrer les raisins secs avec de la farine et les parsemer sur les cakes. Enfourner à four chaud.

3 Après cuisson, démouler, passer la gelée dessus et décorer avec les fruits secs concassés et les cerises confites.

ميني كيك

المقادير

العجينة :
* 5 بيضات
* 125غ سكر مسحوق
* 75غ عنب جاف (زبيب)
* 100غ زبدة
* 1 كيس خميرة كيميائية
* 200 غ لوز مرحي رقيق غير مقشر
* 200 غ فرينة
* 1 كأس حليب

التزيين :
* 75غ فواكه جافة مكسرة
* كرز مصبر
* جيلاتين

كيفية التحضير

1 فرقي صفار البيض عن البياض ثم أخفقي الصفار مع السكر، أضيفي الزبدة الذائبة و الحليب ، ثم اللوز و الخميرة الكيميائية الممزوجة بالفرينة . أخفقي البياض كالثلج و ضفيه إلى الخليط.

2 إدهني قوالب صغيرة (خاصة بالكيك) بالزبدة و إملئيهم إلى النصف ، ثم رمدي العنب الجاف في الفرينة و ضعيه فوق الكيك . إطهيهم في فرن ساخن.

3 بعد الطهي ، انزعيهم من المول ، اطلي السطح بالجيلاتين وزيني بالفواكه الجافة المكسرة و الكرز المصبر.

K'aïkates avec marguerites

Ingrédients

Pâte :

* 3 mesures de farine
* 1 mesure de beurre ou de smen fondu
* 2 C. à soupe de sucre glace
* 1 pincée de sel
* Eau+ eau de fleurs d'oranger

Farce :

* 3 mesures d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre cristallisé
* 1/2 C. à café de cannelle
* Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

* Pâte d'amandes
* Glaçage blanc

Préparation

1 Dans une terrine, mettre la farine en fontaine, ajouter le sucre et le sel, verser au centre le beurre fondu et ramasser la pâte avec de l'eau et de l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte molle, laisser reposer.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes moulues,le sucre cristallisé , la cannelle et l'eau de fleurs d'oranger.

3 Sur un plan de travail, abaisser finement la pâte en forme de rectangle. Déposer un bâton de farce sur le bord, puis l'enrouler sur elle-même à 3 reprises. Couper des bâtons de 12 cm de longueur et former des bracelets en joignant les 2 bouts. Répéter la même opération jusqu'à épuisement de la pâte, puis faire cuire à four modéré.

4 Après cuisson, tremper les gâteaux dans le glaçage blanc et laisser sécher. Avec de la pâte d'amandes, découper des marguerites à la couleur choisie et les poser au centre des bracelets.

كعيكعات بأزهار الأقحوان

المقادير

العجينة :

* 3 كيلات فرينة
* 1 كيلة زبدة أو سمن ذائب
* 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
* 1 قرصة ملح
* ماء + ماء زهر البرتقال

الحشو:

* 3 كيلات لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر مسحوق
* 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
* ماء زهر البرتقال

التزيين :

* عجينة اللوز
* طلاء أبيض

كيفية التحضير

1 في إناء ، ضعي الفرينة و شكلي حفرة في الوسط ، أضيفي السكر و قرصة الملح ، أسكبي في الوسط الزبدة الذائبة وإجمعي العجينة بالماء و ماء زهر البرتقال ، حتى تتحصلي على عجينة طرية ، أتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو : أخلطي اللوز المرحي ، السكر المسحوق ، القرفة و ماء زهر البرتقال.

3 على طاولة عمل ، أبسطي العجينة على شكل مستطيل، ضعي حربوش من الحشو على الحافة، ثم لفيه حول نفسه 3 مرات. قطعي حرابيش طولها 12 سم و شكلي أسورة بإلصاق الجانبين ، كرري نفس العملية حتى إنتهاء العجينة، ثم إطهيها في فرن معتدل.

4 بعد الطهي ، إغطسي الحلوى في الطلاء الأبيض و اتركيها تجف ، و بعجينة اللوز قطعي أزهار الأقحوان باللون المختار و ضعيهم في وسط الأسورة .

Petits fours aux amandes

Ingrédients

Pâte :

* 500 gr de farine
* 250 gr de beurre (ou margarine)
* 125 gr de sucre cristallisé
* 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
* 1/2 C. à café de levure chimique
* Extrait de vanille

Décoration :

* Amandes émondées

Préparation

1 Dans une terrine, mettre le beurre ramolli et le sucre, travailler en pommade, puis ajouter l'œuf entier, le jaune d'œuf, la farine, la levure chimique et l'extrait de vanille, pour obtenir une pâte assez molle. Laisser reposer.

2 mettre la pâte dans une poche à douille et façonner des bâtonnets de 7 cm de longueur sur une plaque beurrée. Décorer avec une amande sur le bout.

بوتي فور باللوز

المقادير

* 500غ فرينة
* 250 غ زبدة (أومارغرين)
* 125غ سكر مسحوق
* 1 بيضة كاملة + 1 صفار بيض
* 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* عطر الفانيليا

التزيين :

* لوز مقشر

كيفية التحضير

1 في إناء ضعي الزبدة الطرية و السكر ، أخلطي جيدا حتى تتحصلي على كريمة ، ضفي البيضة الكاملة و صفار البيض ، الفرينة ، الخميرة الكيميائية و عطر الفانيليا ، للحصول على عجينة نوعاما طرية . أتركيها ترتاح.

2 ضعي العجينة في لابوش آدوي و شكلي عصيّات طولها 7سم على صينية مدهونة بالزبدة . زيني بحبة لوز في الجانب.

L'éventail

Ingrédients

Pâte :

- 300 gr de farine
- 125 gr de beurre fondu
- 50 gr de sucre glace
- Extrait de vanille
- 1 jaune d'œuf
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 2 mesures d'amandes finement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- Extrait de vanille
- 2 à 3 blancs d'œufs
- Colorant rose

Décoration :

- Perles argentées
- Amandes émondées
- Miel

Préparation

1. Mélanger la farine, le beurre fondu, le sucre glace, l'extrait de vanille et le jaune d'œuf, ramasser avec de l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte homogène. Laisser reposer.
2. Préparer la farce : mélanger les amandes avec le sucre glace et la vanille, ramasser avec les blancs d'œufs et colorer en rose.
3. Sur un plan de travail, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur, puis découper des ronds, à l'aide d'un emporte pièce dentelé. Faire la même opération avec la farce.
4. Superposer les rondelles de farce et de pâte, puis appuyer avec le dos d'un couteau de haut en bas. Décorer avec une amande et enfourner à four moyen.
5. Après cuisson, arroser de miel, poser une amande sur le bas et décorer de perles argentées.

المروحة

المقادير

العجينة :

- 300 غ فرينة
- 125 غ زبدة ذائبة
- 50 غ سكر ناعم
- عطر الفانيليا
- 1 صفار بيض
- 1 كأس صغير ماء زهر البرتقال

الحشو :

- 2 كيلات لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- عطر الفانيليا
- 2 إلى 3 بياض البيض
- ملون وردي

التزيين :

- عقاش فضي
- لوز مقشر
- عسل

كيفية التحضير

1. أخلطي الفرينة ، الزبدة الذائبة، السكر الناعم ، عطر الفانيليا و صفار البيض ، إجمعي بماء زهر البرتقال ، للحصول على عجينة متجانسة ، أتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو :أخلطي اللوز مع السكر الناعم و الفانيليا ، إجمعي ببياض البيض و لوني بالوردي.
3. على طاولة عمل ، أبسطي العجينة بسمك 3 مم ، ثم قطعي دوائر بواسطة مول مسنن ، نفس العملية مع الحشو.
4. ضعي دوائر الحشو فوق دوائر العجينة ، ثم إضغطي على ظهر السكين من الأعلى إلى الأسفل ، زيني بلوزة وا طهيها في فرن متوسط.
5. بعد الطهي ، إسقيها بالعسل ، ضعي حبة لوز في الأسفل و زيني بعقاش فضي .

Les quatre petits cœurs

Ingrédients

Pâte d'amandes :
- 1 mesure d'amandes finement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 1 noix de beurre
- Extrait de vanille
- Colorant alimentaire

Farce :
- 2 mesures de noix moulues
- 1 mesure de biscuits moulus
- 1 tasse de miel
- 2 C. à soupe de beurre
- Extrait de vanille

Sirop :
- 1 tasse de sucre cristallisé
- 2 tasses d'eau + eau de fleurs d'oranger

Décoration :
- Pâte d'amandes blanche
- Perles alimentaires argentées

Préparation

1. Dans une terrine, tamiser la poudre d'amandes, le sucre et la vanille, mélanger avec le sirop, ajouter le beurre et travailler la pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse, la colorer en rose.
2. Entre-temps, préparer la farce : mélanger les noix moulues, les biscuits moulus, le miel, le beurre et l'extrait de vanille.
3. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm. Etaler une couche de farce et recouvrir avec une autre couche de pâte d'amandes Passer dessus un rouleau à pâtisserie .
4. Découper des cercles puis décorer le centre des gâteaux avec des petits cœurs en pâte d'amandes et disposer une perle argentée au milieu .

القلوب الصغيرة الأربعة

المقادير

عجينة اللوز :
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- قليل من الزبدة
- عطر الفانيليا
- ملون غذائي

الحشو :
- 2 كيلات جوز مرحي
- 1 كيلة بسكويت مرحي
- 1 كأس عسل
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- عطر الفانيليا

الشاربات :
- 1 كأس سكر مسحوق
- 2 كأس ماء + ماء زهر البرتقال

التزيين :
- عجينة اللوز بيضاء
- عقاش غذائي فضّي

كيفية التحضير

1. في إناء، غربلي غبرة اللوز ، السكر والفانيليا، أخلطي مع الشاربات، ثم أضيفي الزبدة واعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء . لونيها بالوردي.
2. في حين، حضّري الحشو: أخلطي الجوز والبسكويت المرحيان، العسل، الزبدة وعطر الفانيليا.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، أبسطي العجينة بسمك 3 مم. ضعي طبقة من الحشو وغطيها بطبقة من عجينة اللوز، مرّري عليها الحلال.
4. قطعي دوائر، ثم زيّني وسط الحلوى بقلوب صغيرة من عجينة اللوز ، و ضعي عقاشة فضيّة في الوسط.

Lemchebka

Ingrédients

Pâte :
* 2 mesures d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* 1/2 C. à thé de levure chimique
* 2 à 3 blancs d'œufs
* 1 C. à soupe de beurre
* Extrait de vanille

Décoration :
* Pâte ordinaire (à base de farine)
* Boules argentées
* Colorants vert et rouge

Préparation

1 Mélanger les amandes, le sucre glace, la chimique, le beurre et l'extrait de vanille. Ramasser avec les blancs d'œufs, diviser pâte en 2 boules, les colorer en vert et en Les diviser en petites boules de la grosseur mandarine.

2 Etaler la pâte ordinaire, la passer à la mac N°5 et N° 7, puis découper des anneaux e disposer l'un à côté de l'autre sur les boul pour fermer le cercle.

3 Décorer le centre avec une petite fleur et boule argentée.

4 Faire cuire à four modéré .

لمشبكة

المقادير

العجينة :
* 2 كيلات لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* 2 إلى 3 بياض بيض
* 1 ملعقة كبيرة زبدة
* عطر الفانيليا

التزيين :
* عجينة عادية (بالفرينة)
* كريات فضية
* ملون أخضر و أحمر

كيفية التحضير

ي اللوز ، السكر الناعم ، الخميرة الكيميائية ، الزبدة
الفانيليا . إجمعي ببياض البيض ، قسمي العجينة إلى
ن ، لونيها بالأخضر و الوردي.
يها إلى كريات صغيرة بحجم حبة المندرين.
ي العجينة العادية ، مرريها في آلة العجينة في رقم 5
رقم 7، ثم قطعي حلقات ، و ضعيها الواحدة قرب الأخرى
لكريات لإغلاق الدائرة.
الوسط بوردة صغيرة و كرية فضية.
الحلوى في فرن معتدل.

Biscuits ronds glacés

Ingrédients

Pâte :
* 300 gr de beurre ramolli
* 400 gr de farine
* 250 gr de sucre
* 100 gr de d'amande finement moulues
* 1 C. à café de levure chimique
* 5 œufs
* Extrait de vanille

Décoration :
* Fondant
* Pâte d'amandes
* Colorants rouge et vert

Préparation

1 Travailler le beurre ramolli avec le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer les œufs, ajouter la farine, les amandes et la levure. Beurrer des petits moules à savarin, les remplir à moitié, puis faire cuire à four chaud.

2 Après cuisson, démouler les biscuits et glacer avec le fondant. Déccorer des feuilles de pâte d'amandes colorée en vert et des petites boules de pâte d'amandes colorée en rouge.

بسكوي دائري مطلي

المقادير

العجينة :
* 300 غ زبدة طرية
* 400 غ فرينة
* 250 غ سكر
* 100 غ لوز مرحي رقيق
* 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* 5 بيضات
* عطر الفانيليا

التزيين :
* فوندون
* عجينة اللوز
* ملون أخضر و أحمر

كيفية التحضير

1 أخلطي جيدا الزبدة الطرية و السكر، حتى تتحصلي على خليط رغوي . ضفي بعد ذلك البيض ، الفرينة ، اللوز والخميرة الكيميائية. إدهني قوالب صغيرة «سافاران»، ثم إملئيهم إلى النصف ، ثم إطهيهم في فرن ساخن.

2 بعد الطهي، إنزعي البسكويت من القوالب و اطليهم بالفوندون. زيني بأوراق من عجينة اللوز الملونة بالأخضر و كريات صغيرة من عجينة اللوز الملونة بالأحمر.

El Maftouha

Ingrédients

Pâte :
* 5 mesures de farine
* 1 mesure de beurre fondu
* 1 pincée de sel
* Eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :
* 2 mesures et 1/2 d'amandes non émondées finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* 2 à 3 blancs d'œufs
* 1 noix de beurre

Décoration :
* Amandes émondées
* Miel

Préparation

1 Pâte : dans une terrine, mélanger la farine, le beurre fondu et le sel, ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme, laisser reposer.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre et le beurre, puis incorporer les blancs d'œufs un à un pour obtenir une farce molle, former des boules de la grosseur d'une noix.

3 Sur un plan de travail, étaler la pâte, puis la passer à la machine N°5 et N°7. Découper des ronds avec un emporte pièce, mettre une boule de farce au centre, l'envelopper entièrement, puis la couper en 4 parties (elle doit être légèrement ouverte). Piquer une amande au centre de l'ouverture.

4 faire cuire à four modéré et à la sortie du four, tremper dans du miel.

المفتوحة

المقادير

العجينة :
* 5 كيلات فرينة
* 1 كيلة زبدة ذائبة
* 1 قرصة ملح
* ماء + ماء زهر البرتقال

الحشو :
* 2 كيلات و 1/2 لوز غير مقشر مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* 2 إلى 3 بياض بيض
* قليل من الزبدة

التزيين :
* لوز مقشر
* عسل

كيفية التحضير

1 العجينة : في إناء ، أخلطي الفرينة ، الزبدة الذائبة و الملح ، إجمعي بماء زهر البرتقال حتى تتحصلي على عجينة متماسكة ، أتركيها ترتاح .

2 حضري الحشو : أخلطي اللوز ، السكر و الزبدة، ثم ضفي بياض البيض تدريجيا للحصول على حشو لين ، شكلي كريات بحجم حبة جوز.

3 على طاولة عمل ، أبسطي العجينة ، ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 5 ثم الرقم 7. قطعي دوائر بواسطة مول ، ضعي كرية من الحشو في الوسط ، و غلفيها بالعجينة ، ثم قطعيها إلى 4 أجزاء (يجب أن تكون مفتوحة قليلا). ضعي حبة لوز في وسط الفتحة.

4 إطهيها في فرن معتدل وعند إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل.

M'khabez aux coquillages

Ingrédients

Pâte :
* 3 mesures d'amandes moulues
* 1 mesure de sucre cristallisé
* Zeste de citron
* 2 œufs entiers
* 3 jaunes d'œufs
* 1 C. à café de levure chimique

Glaçage :
* 2 blancs d'œufs
* 2 paquets de sucre glace
* 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
* Colorant jaune

Décoration :
* Pâte d'amandes
* Perles argentées
* Brillant alimentaire

Préparation

1 Mélanger les amandes, le sucre, le zeste de citron et la levure chimique, incorporer les œufs un à un jusqu'à obtenir une pâte homogène.

2 Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, étaler la pâte, découper des ronds avec un emporte pièce, les disposer sur une plaque beurrée et farinée et faire cuire à blanc à four modéré. Laisser refroidir.

3 Préparer le glaçage avec les blancs d'œufs, le sucre glace, l'eau de fleur d'oranger et le colorant jaune.

Passer les gâteaux dans ce glaçage, laisser sécher, puis décorer avec des petits coquillages façonnés en pâte d'amandes. Décorer avec des perles argentées.

مخبز بالكوكياج

المقادير

العجينة :
* 3 كيلات لوز مرحي
* 1 كيلة سكر مسحوق
* قشور ليمون
* 2 بيضات كاملة
* 3 صفار بيض
* 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

الطلاء :
* 2 بياض بيض
* 2 كيس سكر ناعم
* 1 كأس صغير ماء زهر برتقال
* ملون أصفر

التزيين :
* عجينة اللوز
* عقاش فضي
* جزيئات ملونة

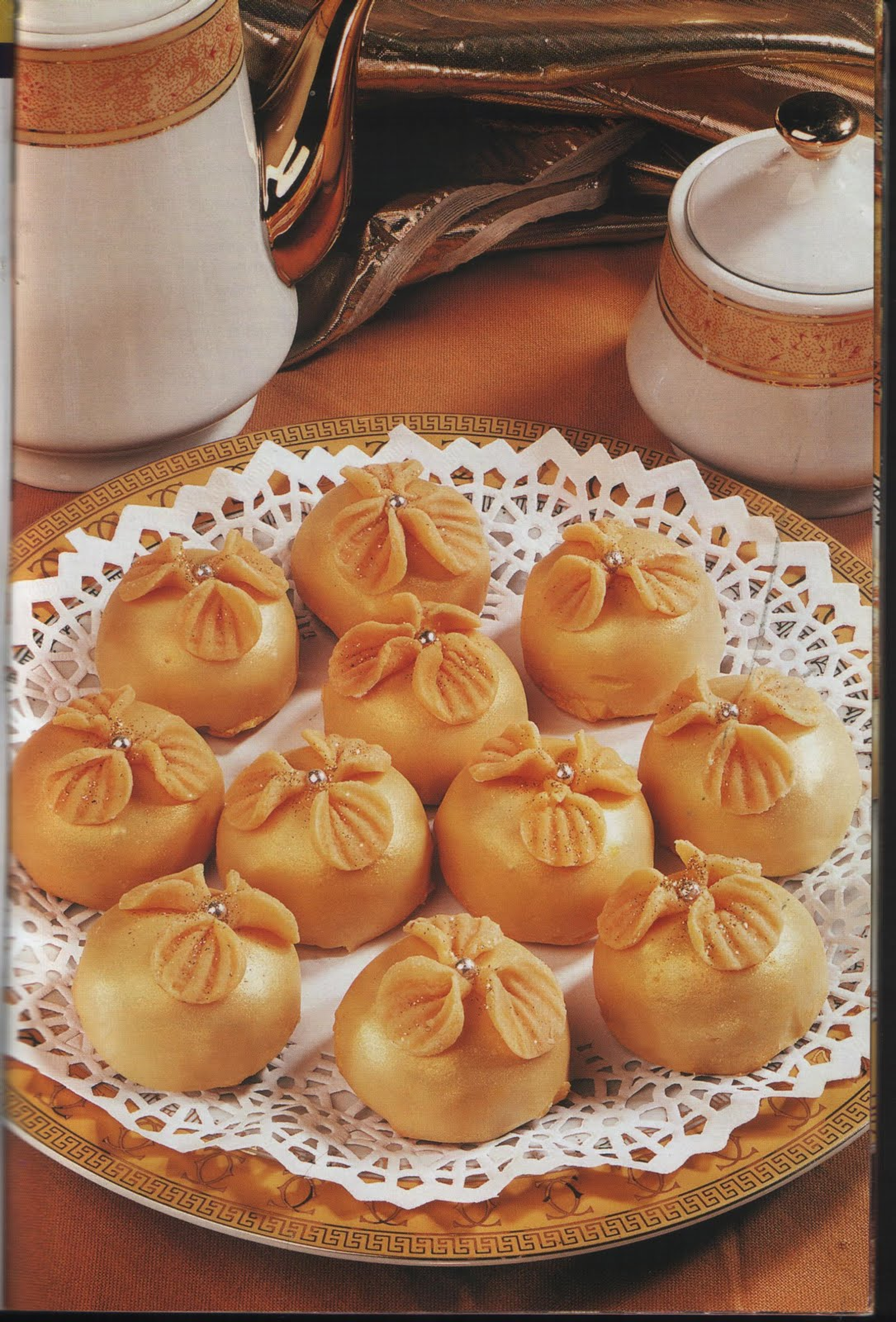
كيفية التحضير

1 أخلطي اللوز، السكر ، قشور الليمون و الخميرة الكيميائية ، ضفي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.

2 على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة ، أبسطي العجينة ، قطعي دوائر بواسطة مول ، ضعيهم على صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة ، أطهيهم على بياض في فرن معتدل ، ثم أتركي الحلوى تبرد.

3 حضري الطلاء ببياض البيض ، السكر الناعم ، ماء زهر البرتقال و الملون الأصفر.

مرري الحلوى في هذا الطلاء ، أتركيها تجف ثم زيني بصدفات (كوكياج)صغيرة مشكلة من عجينة اللوز. زيني بعقاش فضي.



Corbeille ovale

Ingrédients

Pâte :
* 3 mesures de farine
* 1/2 mesure de beurre fondu
* 1 jaune d'œuf
* Eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :
* 3 mesures d'amandes moulues
* 1 mesure de sucre glace
* 1 noix de beurre
* 1 C. à thé de levure chimique
* Zeste de citron
* 2 à 3 œufs

Décoration :
* Pâte d'amandes
* Colorant alimentaire

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger la farine, le beurre fondu et le jaune d'œuf, ramasser avec l'eau et de l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte dure et ferme. Laisser reposer.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes moulues, le sucre glace, la noix de beurre, la levure chimique et le zeste de citron, incorporer les œufs un à un, pour obtenir une farce homogène. Former des boules de la grosseur d'une noix.

3 Sur un plan de travail, étaler la pâte au rouleau puis la passer à la machine à pâte au N°4 et N°5.Avec un emporte pièce, découper des ronds, disposer une boule de farce au milieu, plisser entre le pouce et l'index et donner une forme ovale. Avec la même pâte, façonner des anses en forme de U, les faire cuire à part. Faire cuire les gâteaux à four modéré.

4 A la sortie du four, piquer les anses au milieu, arroser de miel tiède et décorer avec des feuilles et des roses en pâte d'amandes (voir photo).

سلة بيضوية

المقادير

العجينة :
* 3 كيلات فرينة
* 1/2 كيلة زبدة ذائبة
* 1 صفار بيض
* ماء + ماء زهر البرتقال

الحشو:
* 3 كيلات لوز مرحي
* 1 كيلة سكر ناعم
* قليل من الزبدة
* 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* قشور ليمون
* 2 إلى 3 بيضات

التزيين :
* عجينة اللوز
* ملون غذائي

كيفية التحضير

1 في إناء ، أخلطي الفرينة ، الزبدة الذائبة وصفار البيض ، إجمعي بالماء و ماء زهر البرتقال ، حتى تتحصلي على عجينة صلبة و متماسكة.أتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو: أخلطي اللوز المرحي ، السكر الناعم ، قليل من الزبدة ، الخميرة الكيميائية و قشور الليمون ، ضفي تدريجيا البيض للحصول على حشو متجانس ، شكلي كريات بحجم حبة جوز.

3 على طاولة عمل ، أبسطي العجينة بالحلال ، ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 4 ثم الرقم 5. بواسطة مول قطعي دوائر، ثم ضعي كرية من الحشو في الوسط ، شكلي طيات بواسطة الإبهام و السبابة و أعطي لها الشكل البيضوي . و بنفس العجينة شكلي أيدي السلة على شكل **U**، أطهيهم على حدى . إطهي الحلوى في فرن معتدل.

4 بعد الطهي ، ثبتي الأيدي في الوسط، ثم إغطسيها في العسل الدافئ و زينيها بالأوراق و الورود المصنوعة بعجينة اللوز (أنظر الصورة).

Boules de pistaches

Ingrédients

Pâte :
* 2 mesures d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* 1 verre de sirop léger
* 2 C. à soupe de beurre
* Extrait de vanille

Farce :
* 1 mesure de pistaches
* 1 mesure de biscuits moulus
* Miel
* Beurre

Décoration :
* Amandes concassées
* Pistaches
* Colorant vert
* Sirop

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre glace, le beurre et l'extrait de vanille. Mouiller avec le sirop léger tiède, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2 Préparer la farce : mélanger les pistaches, les biscuits et le beurre, puis ramasser avec du miel tiède, jusqu'à obtenir une farce molle. Former des petites boules un peu plus grosses qu'une noisette.

3 Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, étaler la pâte d'amandes à une épaisseur de 3 mm, découper des ronds avec un emporte pièce. Déposer une boule de farce au milieu, refermer la pâte, la rouler entre les mains, la plonger dans le sirop, puis égoutter les gâteaux et les passer dans des amandes concassées colorées en vert. Faire un petit trou au centre du gâteau, déposer une petite quantité de pistaches moulues et arroser d'un peu de miel.

كريات الفستق

المقادير

العجينة :
* 2 كيلات لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* 1 كأس شاربات خفيفة
* 2 ملاعق كبيرة زبدة
* عطر الفانيليا

الحشو :
* 1 كيلة فستق
* 1 كيلة بسكويت مرحي
* عسل
* زبدة

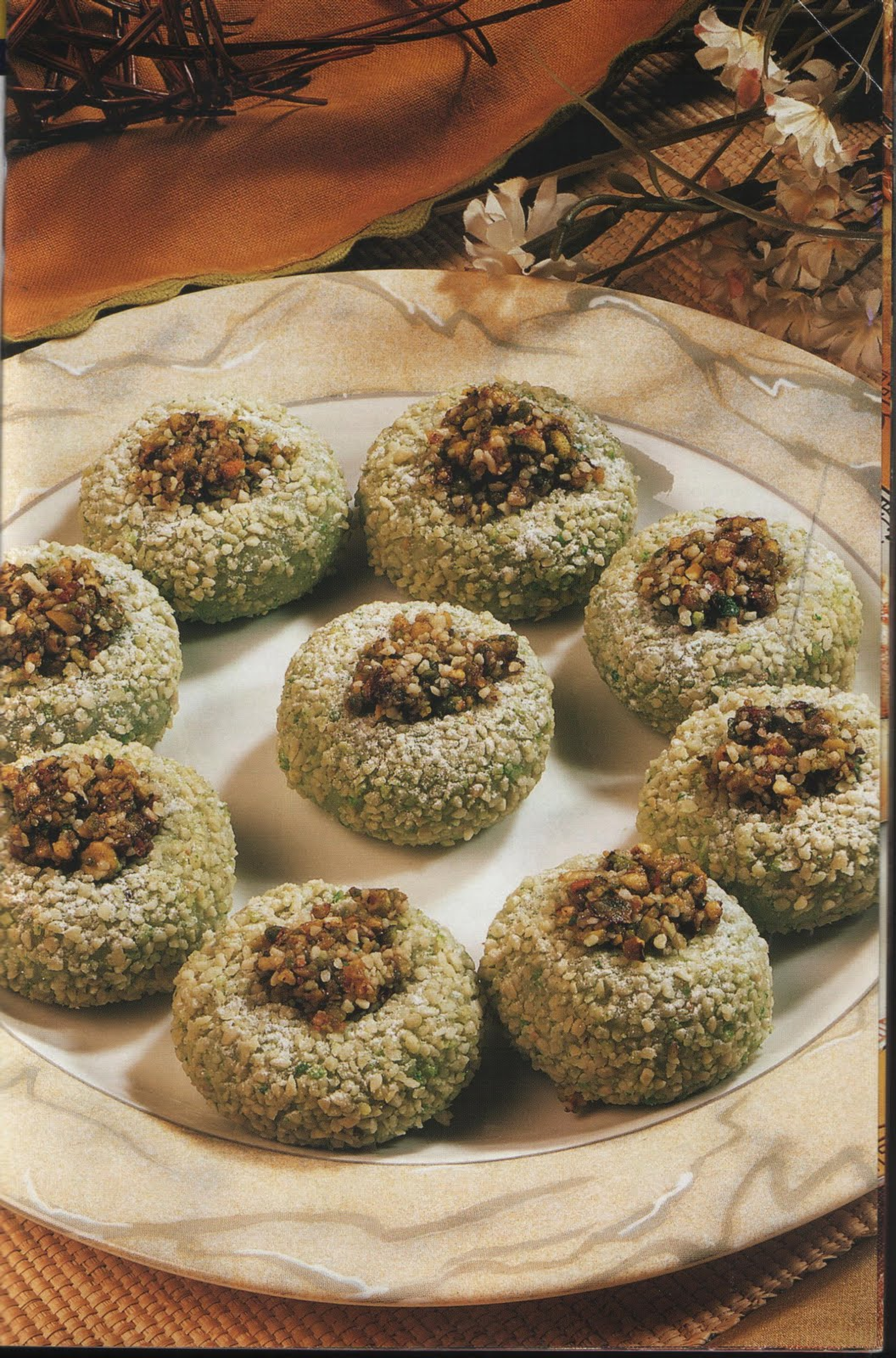
التزيين :
* لوز مكسر
* فستق
* ملون أخضر
* شاربات

كيفية التحضير

1 في إناء ، أخلطي اللوز، السكر الناعم ، الزبدة و عطر الفانيليا. بللي بالشاربات الخفيفة الدافئة، حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.

2 حضري الحشو : أخلطي الفستق ، البسكويت و الزبدة ، ثم اجمعي بالعسل الدافئ ، حتى تتحصلي على حشو لين. شكلي كريات صغيرة أكبر من حبة بندق.

3 على طا ولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ، أبسطي عجينة اللوز بسمك 3 مم ، قطعي دوائر بواسطة مول ، ضعي كرية من الحشو في الوسط و أغلقي العجينة ، لفيها بين يديك ، أغطسيها في الشاربات ، ثم قطري الحلويات و مرريها في اللوز المكسر الملون بالأخضر . شكلي ثقب صغير في وسط الحلويات ، و ضعي كمية من الفستق المرحي و اسقيها بقليل من العسل.



Dzeriettes aux noisettes

Ingrédients

Pâte :
* 3 mesures de farine
* 1/2 mesure de smen
* 1 jaune d'œuf
* Eau + eau de fleurs d'oranger
* 1 pincée de sel

Farce :
* 2 mesures de noisettes finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* 1 C. à thé de levure chimique
* 1 noix de beurre
* 3 à 4 œufs

Décoration :
* Noisettes
* Miel

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger la farine, le smen, le jaune d'œuf et la pincée de sel. Ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger pour obtenir une pâte ferme. Laisser reposer.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes avec les noisettes moulues, le sucre glace, la levure et le beurre, ramasser avec les œufs, former des boules de la grosseur d'une noix et d'autres un peu plus petites.

3 Sur un plan de travail saupoudré de farine, étaler la pâte au rouleau, puis à la machine N°5 et N°7. A l'aide d'un emporte pièce de 8 cm de diamètre, découper des ronds, puis poser une grosse boule de farce, relever le bord de la pâte et pincer avec le pouce et l'index. Déposer ensuite la petite boule de farce dessus, décorer avec une étoile découpée dans la même pâte et piquer une noisette au centre . Faire cuire à four moyen .

4 À la sortie du four, arroser de miel tiède.

دزيريات بالبندق

المقادير

العجينة :
* 3 كيلات فرينة
* 1/2 كيلة سمن
* 1 صفار بيض
* ماء + ماء زهر البرتقال
* 1 قرصة ملح

الحشو :
* 2 كيلات بندق مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* قليل من زبدة
* 3 إلى 4 بيضات

التزيين :
* بندق
* عسل

كيفية التحضير

1 في إناء ، أخلطي الفرينة، السمن، صفار البيض و قرصة الملح. إجمعي بالماء و ماء زهر البرتقال للحصول على عجينة متما سكة. أتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو : أخلطي اللوز مع البندق المرحي ، السكر الناعم ، الخميرة و الزبدة ، إجمعي بالبيض ، شكلي كريات بحجم حبة جوز و أخرى أصغر بقليل.

3 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بالحلال ،ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7، قطعي دوائر بواسطة مول قطره 8 سم ، ضعي كرية كبيرة من الحشو داخلها ثم إرفعي حواف العجينة واقرصي بواسطة الإبهام و السبابة .ضعي بعدها كرية صغيرة من الحشو و زيني بنجمة مقطعة بنفس العجينة ، ثم ثبتي حبة بندق في الوسط .إطهي الحلوى في فرن متوسط الحرارة.

4 عند إخراجها من الفرن ، اسقيها بالعسل الدافئ.

Mini-croissants

Ingrédients

Pâte :

* 250 gr de beurre
* 125 gr de sucre cristallisé
* 3 jaunes d'œufs
* 1 C. à café de levure chimique
* 200 gr d'amandes finement moulues
* 250 gr de farine
* Extrait de vanille
* 1 pincée de sel

Décoration :

* Amandes effilées
* 1 blanc d'œuf

Préparation

1 Avec la paume de la main, travailler le beurre et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs, la levure, le sel les amandes , les farine et l'extrait de vanille, pour obtenir une pâte facile à travailler laisser reposer .

2 Façonner des demi-cercle, les badigeonner de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau et parsemer le dessus d'amandes effilées .Enfourner à four chaud .

ميني كرواسون

المقادير

العجينة :

* 250 غ زبدة
* 125 غ سكر مسحوق
* 3 صفار بيض
* 1ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* 200 غ لوز مرحي رقيق
* 250 غ فرينة
* عطر الفانيليا
* 1 قرصة ملح

التزيين :

* لوز منسل
* 1 بياض بيض

كيفية التحضير

1 بواسطة كف اليد ، أخلطي الزبدة و السكر ، أضيفي صفار البيض ، الخميرة الكيميائية و قرصة الملح ، اللوز المرحي ، الفرينة وعطر الفانيليا ، حتى تتحصلى على عجينة سهلة الإستعمال. أتركيها ترتاح.

2 شكلي أنصاف دوائر ، و إطليهم بصفار البيض بواسطة ريشة ، و ذري السطح باللوز المنسل . أطهيهم في فرن ساخن.

Barquettes aux amandes

Ingrédients

Pâte :

* 300 gr de farine
* 150 gr de beurre
* 2 jaunes d'œufs
* 50 gr de sucre glace
* 1 pincée de sel
* Extrait de vanille

Farce :

* 2 mesures d'amandes non émondées
* 1 mesure de sucre glace
* 1 C. à café de beurre
* 1 C. à thé de levure chimique
* 3 à 4 blancs d'œufs
* Extrait de vanille

Décoration :

* Amandes
* Perles argentées
* Miel

Préparation

1 Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et les jaunes d'œufs, ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer.

2 Préparer la farce : mélanger les amandes avec les ingrédients cités, jusqu'à obtention d'une farce homogène.
Reprendre la pâte, foncer des barquettes et les remplir de farce à mi-niveau. Décorer le dessus avec des amandes et une perle au milieu (voir photo).Faire cuir à four moyen .

3 A la sortie de four , arroser de miel .

باركات باللوز

المقادير

العجينة :

* 300غ فرينة
* 150 غ زبدة
* 2 صفار بيض
* 50 غ سكر ناعم
* 1قرصة ملح
* عطر الفانيليا

الحشو:

* 2 كيلات لوز غير مقشر
* 1 كيلة سكر ناعم
* 1 ملعقة صغيرة زبدة
* 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* 3 إلى 4 بياض بيض
* عطر الفانيليا

التزيين :

* لوز
* عقاش فضي
* عسل

كيفية التحضير

1 أخلطي الزبدة ، السكر الناعم ، الفانيليا و صفار البيض ، أضيفي تدريجيا الفرينة حتى تتحصلى على عجينة متجا نسة. أتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو : أخلطي اللوز مع المقادير المذكورة ، حتى تتحصلي على حشو متجانس .
خذي العجينة ، و أفرشيها في قوالب البركات ثم إملئيها بالحشو إلى النصف ، زيني السطح باللوز و عقاش في الوسط (أنظري الصورة). أطهيها في فرن متوسط .

3 بعد إخراجها من الفرن ، إسقيها بالعسل.

Tartelettes en rosaces

Ingrédients

Pâte :
* 450 gr de farine
* 250 gr de beurre
* 125 gr de sucre cristallisé
* 1 œuf entier
* 2 jaunes d'œufs
* 1 C. à thé de levure chimique
* Extrait de vanille

Décoration :
* Confiture d'abricots
* Pâte d'amandest verte
* Sucre glace

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger le beurre, le sucre, les œufs, les jaunes d'œufs, la levure chimique et la farine. Ajouter l'extrait de vanille, bien travailler jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Laisser reposer.

2 Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte au rouleau, puis découper des rosaces avec un emporte pièce, faire un trou au milieu de la moitié de ces rosaces. Faire cuire à four moyen.

3 À la sortie du four, les assembler avec de la confiture. Décorer avec une feuille en pâte d'amandes et saupoudrer de sucre glace.

تارتلات بشكل وردة

المقادير

العجينة :
* 450 غ فرينة
* 250 غ زبدة
* 125غ سكر مسحوق
* 1 بيضة كاملة
* 2 صفار بيض
* 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* عطر الفانيليا

التزيين :
* مربى المشمش
* عجينة اللوز الخضراء
* سكر ناعم

كيفية التحضير

1 في إناء ، أخلطي الزبدة، السكر ، البيض ، صفار البيض ، الخميرة الكيميائية و الفرينة. أضيفي عطر الفانيليا ، و أخلطي جيدا حتى تتحصلى على عجينة سهلة الإستعمال. أتركيها ترتاح.

2 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بالحلال، ثم قطعي نجيمات بواسطة مول ، شكلي ثقب في وسط النصف منها و اطهيها في فرن متوسط.

3 عند إخراجها من الفرن ، ألصقيها بالمربى مثنى مثنى ، زيني بورقة من عجينة اللوز وذري عليها السكر الناعم.

Etoiles aux noix

Ingrédients

Pâte :
* 300 gr de farine
* 150 gr de beurre
* 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf + 2 C. à soupe de lait
* 60 gr de sucre glace
* Extrait de vanille
* 1 pincée de sel

Farce :
* 2 mesures de noix
* 1 mesure d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre cristallisé
* 3 à 4 œufs
* 1/2 C. à café de levure chimique
* 1 noix de beurre

Décoration :
* Cerneaux de noix
* Miel

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger la farine, le beurre, le sucre, l'extrait de vanille et le sel, ramasser avec le mélange (œuf entier + jaune d'œuf + lait) jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer.

2 Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients donnés, pour obtenir une farce assez molle.

3 Sur un plan de travail saupoudré de farine, étaler la pâte au rouleau à pâtisserie. Découper des ronds avec un emporte pièce dentelé de 6 cm de diamètre.
Foncer des moules à Dzeriettes, déposer une boule de farce au milieu, puis découper des étoiles et déposer un cerneau de noix dessus.
Enfourner à four moyen. A la sortie du four, arroser de miel.

نجمات بالجوز

المقادير

العجينة :
* 300 غ فرينة
* 150 غ زبدة
* 1 بيضة كاملة + 1 صفار بيض + 2 ملاعق كبيرة حليب
* 60 غ سكر ناعم
* عطر الفانيليا
* 1 قرصة ملح

الحشو :
* 2 كيلات جوز
* 1 كيلة لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر مسحوق
* 3 إلى 4 بيضات
* 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* قليل من الزبدة

* **التزيين :**
* حبات جوز
* عسل

كيفية التحضير

1 في أناء أخلطي الفرينة ، الزبدة ، السكر ، عطر الفانيليا و الملح . إجمعي بالخليط (البيضة الكاملة + صفار البيض + حليب) حتى تتحصلى على عجينة ملساء. أتركيها ترتاح.

2 في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة حتى تتحصلي على حشو جد لين .

3 على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بالحلال .
قطعي دوائر بواسطة مول مسنن قطره 6 سم ، أفرشي قوالب الدزيريات وضعي حبة جوز في الوسط.
ضعيها في فرن متوسط .
عند خروجها من الفرن ، أغطسيها في العسل .

Dzeriettes avec pétales

Ingrédients

Pâte :
* 3 mesures de farine
* 1/2 mesure de smen
* 1 jaune d'œuf
* Eau + eau de fleurs d'oranger
* 1 pincée de sel

Farce :
* 2 mesures d'amandes finement moulues
* 1 mesure de sucre glace
* 1 C. à thé de levure chimique
* 1 C. à soupe de zeste de citron
* 1 noix de beurre
* Extrait de vanille
* 3 à 4 blancs d'œufs

Décoration :
* Perles argentées
* Amandes émondées
* Miel

Préparation

1 Dans une terrine, mélanger la farine, le smen, le jaune d'œuf et la pincée de sel. Ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger pour obtenir une pâte ferme. Laisser reposer.

2 Préparer la farce en mélangeant les amandes moulues, le sucre glace, le zeste de citron, la levure chimique et les oeufs, pour avoir une farce homogène. Former des boules de la grosseur d'une noix.

3 Sur un plan de travail, abaisser la pâte au rouleau, la passer à la machine N°5 et N°7, découper des ronds avec un emporte pièce rond, puis les disposer dans des moules à Dzeriettes. Poser les boules de farce au milieu, former une rose en plaçant côte à côte sur le gâteau des petits cercles découpés dans la pâte, piquer une amande au milieu.

4 Faire cuire à four moyen, puis démouler et arroser de miel. Décorer avec des perles argentées.

دزيريات بالبتلات

المقادير

العجينة :
* 3 كيلات فرينة
* 1/2 كيلة سمن
* 1صفار بيض
* ماء + ماء زهر البرتقال
* 1 قرصة ملح

الحشو:
* 2 كيلات لوز مرحي رقيق
* 1 كيلة سكر ناعم
* 1ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
* 1 ملعقة كبيرة قشور ليمون
* قليل من الزبدة
* عطر الفانيليا
* 3 إلى 4 بياض بيض

التزيين :
* عقاش فضي
* لوز مقشر
* عسل

كيفية التحضير

1 في إناء ، أخلطي الفرينة ، السمن ،صفار البيض و قرصة الملح. إجمعي با لماء و ماء زهر البرتقال للحصول على عجينة متماسكة ، أتركيها ترتاح.

2 حضري الحشو بخلط اللوز المرحي ، السكر الناعم ، قشور الليمون ، الخميرة الكيميائية و البيض ، للحصول على حشو متجانس. شكلي كريات بحجم الجوزة.

3 على طاولة عمل ، أبسطي العجينة بالحلال ، مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7، بواسطة مول دائري قطعي دوائر ،ضعيهم في مول للدزيريات. ضعي كريات من الحشو في الوسط ، شكلي وردة بوضع جنبا إلى جنب دوائر صغيرة مقطعة من العجينة فوق الحلوى ، ثبتي لوزة في الوسط.

4 أطهيها في فرن متوسط ، انزعيها من المول و اسقيها بالعسل . زينيها بعقاش فضي.

Nids d'oiseaux

Ingrédients

Pâte :
* 3 boules de K'taïef
* 3 mesures de farine
* 1 mesure de beurre
* 1 œuf entier
* 2 C. à soupe de sucre glace
* Eau de fleurs d'oranger
* 1 pincée de sel

Farce :
* 3 mesures d'amandes
* 1 mesure de sucre cristallisé
* 1 C. à café de cannelle
* 3 blancs d'œufs

Décoration :
* Pâte d'amandes
* Perles argentées
* Miel

Préparation

1 Pâte : dans une terrine, mélanger la farine, le beurre fondu et le sucre, ajouter l'œuf et la pincée de sel. Ramasser avec de l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

2 Entre-temps, préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre et la cannelle, incorporer les œufs. Foncer des moules à tartelettes avec la pâte, déposer une boule de farce, puis un peu de K'taïef dessus. Faire cuire à four moyen.

3 Après cuisson, arroser de miel allégé d'eau de fleurs d'oranger. Façonner des œufs en pâte d'amandes blanche, les disposer au centre du nid et ajouter des perles argentées.

عش العصفور

المقادير

العجينة :
* 3 كريات قطايف
* 3 كيلات فرينة
* 1 كيلة زبدة
* 1بيضة كاملة
* 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
* ماء زهر البرتقال
* 1 قرصة ملح

الحشو:
* 3 كيلات لوز
* 1 كيلة سكر مسحوق
* 1 ملعقة صغيرة من القرفة
* 3 بياض بيض

التزيين :
* عجينة اللوز
* عقاش فضي
* عسل

كيفية التحضير

1 العجينة : في إناء أخلطي الفرينة ، الزبدة الذائبة و السكر ، ضفي البيض و قرصة الملح . إجمعي بالماء و ماء زهر البرتقال حتى تتحصلى على عجينة سهلة الإستعمال.

2 في حين حضري الحشو : أخلطي اللوز ، السكر ، القرفة، ثم ضفي البيض . أفرشي قوالب التارتلات بالعجينة ، ضعي كرية من الحشو ، ثم قليل من القطايف فوقها ، إطهيها في فرن متوسط.

3 بعد الطهي ، إسقيها بالعسل المخفف بماء زهر البرتقال. شكلي بيضات بعجينة اللوز البيضاء ، ضعيهم في وسط العش و ضفي العقاش الفضي.

Edition La Plume

31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj-El-Kiffan Alger.
Tél/Fax : 021 20 33 99
: 021 21 11 03

Dépôt légal : 3739 - 2006
ISBN : 9947-809-46-3

51

6 130663 000018